

Artikel

IPTEKS BAGI MASYARAKAT KELOMPOK USAHA KERIPIK SINGKONG ANEKA RASA DI KELURAHAN KEBONSARI KECAMATAN SUMBERSARI KABUPATEN JEMBER

Kusuma Wulandari

Staf Pengajar FISIP Universitas Jember

Sumardi

Staf Pengajar Fakultas Teknik Universitas Jember

Sonny Sumarsono

Staf Pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Abstract

The production of cassava chips Cassava Chips Business Group " Cakol " was made using equipment that is simple and yet packed . Frying equipment of the furnace ground . Sales singkos still los chips , weighed according permaintaan consumers . Still tastes sweet, sour and savory course . How to sale a permanent hung using push carts in the campus of the University of Jember .

Form of the output of the science and technology activities for the community group cassava chips consist of : (a) produce cassava chips spicy flavor , Balado , savory , salty and sweet packing size ¼ kg , half kg , 1 kg and 2 kg of labeled brand brands , and (b) produce a multipurpose chopper machine (cassava chips, banana chips, potato , breadfruit and potatoes) .

The results achieved from IbM business activities cassava chips of various flavors as follows : (a) create a multipurpose chopper engine technology (cassava, bananas, potatoes and breadfruit ; (b) improve the infrastructure of cassava chips production of various flavors , (c) make packing equipment (cassava , banana potatoes and breadfruit variety of flavors ; (d) conduct training Chopping machine multipurpose utilization of technology ; (e) provide training and coaching on quality control of cassava chips of various flavors corresponding national quality standards , and (f) conduct training on management , such as management efficiency businesses , the expansion of market opportunities cassava chips of various flavors.

Keywords: *standarisai quality , chopping singkog technology , and market share.*

1. Pendahuluan

Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Rasanya yang renyah dan murah harganya yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai bersama rekan dan keluarga. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik singkong mulai diinovasikan menjadi keripik pedas dengan beberapa tingkatan level. Meskipun trend tersebut belum lama dikenal masyarakat luas, namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen keripik singkong mulai beralih jalur dengan menambahkan ekstra pedas pada produk keripik yang diciptakannya.

Hasil produksi keripik singkong Kelompok Usaha Keripik Singkong “Cakol” dibuat menggunakan peralatan yang masih sederhana dan belum dipacking. Peralatan penggorengan dari tungku tanah. Penjualan keripik singkong masih los, ditimbang sesuai permintaan konsumen. Rasanya masih asam manis dan gurih saja. Cara penjualannya mangkal permanen menggunakan gerobak dorong di kawasan kampus Universitas Jember.

Kendala usaha yang ditemui para produsen keripik singkong tersebut adalah sulitnya mendapatkan persediaan bahan baku singkong dan cabe yang benar-benar berkualitas bagus. Persediaannya yang kurang stabil membuat harga bahan baku tersebut cenderung naik turun, sehingga para pelaku usaha harus pintar-pintar menyiasatinya tanpa harus menaikkan harga jual produk ke pasaran. Selain itu, kendala berikutnya yaitu adanya persaingan pasar yang cukup ketat. Sekarang ini jumlah produsen keripik singkong rasa pedas sudah cukup banyak di pasaran, sehingga para pelaku usaha dituntut untuk menghasilkan cita rasa yang lezat dan melengkapinya dengan kemasan yang bisa menarik perhatian konsumen.

2. Tujuan Kegiatan

- a) Menghasilkan produk keripik singkong rasa pedas, balado, gurih, asin dan manis yang diberi label brand merk.
- b) Menghasilkan mesin rajang multiguna (keripik singkong, keripik pisang, kentang, sukun dan ubi-ubian)

3. Metode Pelaksanaan

- a) Kelompok Usaha Keripik Singkong Cakol dipilih sebagai koordinator (mitra) kelompok usaha mandiri yang bergerak diberbagai bidang yang saling terkait, yaitu: usaha keripik singkong, talas dan kentang.
- b) Kelompok Usaha Keripik Singkong “Cakol” sebagai tempat pembinaan/ konsultasi kegiatan IbM Keripik Singkong Aneka Rasa. Pada tempat tersebut diharapkan Kelompok Usaha Keripik Singkong “Cakol” dapat memperbaiki infrastruktur produksi keripik singkong aneka rasa dari bahan singkong yang berkualitas. Kelompok Usaha Keripik Singkong “Cakol” dalam pengembangan usahanya membuat keripik talas dan kentang. Pada tempat tersebut diadakan pelatihan pemanfaatan teknologi mesin rajang multi guna (bisa buat keripik singkong aneka rasa, keripik pisang, kentang, sukun dan ubi-ubian). Pelatihan ini menggunakan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan standarisasi mutu.

4. Hasil Kegiatan

4.1 Pemecahan Masalah

Beberapa langkah prioritas kegiatan yang dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan perusahaan Kelompok Usaha Keripik Singkong "Cakol" adalah sebagai berikut:

- 1) Memperbaiki sistem kerja pembuatan keripik singkong ditingkatkan menggunakan mesin rajang multiguna.
- a) Memperbaiki infrastruktur cara produksi pembuatan keripik singkong ditingkatkan menjadi aneka rasa (pedas, balado, asin, manis dan gurih) dan dipacking melalui proses produksi yang efektif dan kreatif.
- b) Mengadakan pelatihan pemanfaatan teknologi mesin rajang multiguna untuk meningkatkan standarisasi, spesifikasi dan mutu.
- c) Mengadakan pelatihan tentang manajemen, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar, dan pembukuan sederhana.

4.2 Tahapan Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan kegiatan IBM keripik singkong dilaksanakan sebagai berikut:

- 1) Bulan Mei 2013:
 - Diskusi dengan Mitra Kelompok Usaha Keripik Singkong "Cakol" (khalayak sasaran), untuk menetapkan program pengembangan usaha keripik singkong aneka rasa.
 - Identifikasi permasalahan khalayak sasaran, berkaitan dengan masalah produksi.
- 2) Bulan Juni 2013
 - Perencanaan design mesin rajang multiguna.
 - Perbaikan teknik pembuatan keripik singkong aneka rasa
- 3) Bulan Juli 2013
 - Pembuatan mesin rajang multiguna
 - Pembuatan peralatan pres packing
- 4) Bulan Agustus 2013
 - Mengadakan pelatihan kewirausahaan keripik singkong aneka rasa pada pemuda sekitar usaha tersebut.
 - Mengadakan pelatihan penggunaan mesin rajang multiguna.
- 5) Bulan September 2013
 - Mengadakan pelatihan penggunaan peralatan pres packing.
 - Mengadakan pelatihan manajemen usaha, dan perluasan pasar produk keripik singkong aneka rasa.
- 6) Bulan Oktober 2013
 - Mengadakan pelatihan pembuatan keripik singkong aneka rasa tingkat lanjut.
 - Mengadakan pelatihan dan pembinaan tentang gugus kendali mutu keripik singkong aneka rasa.

4.3 Hasil yang Dicapai

Hasil yang dicapai dari kegiatan IbM usaha keripik singkong aneka rasa sebagai berikut:

- a) Membuat teknologi mesin rajang multiguna (singkong, pisang kentang dan sukun).
- b) Memperbaiki infrastruktur produksi keripik singkong aneka rasa.
- c) Membuat peralatan packing (singkong, pisang kentang dan sukun aneka rasa).
- d) Membuat tungku/penggorengan penggorengan keripik singkong.
- e) Mengadakan pelatihan pemanfaatan teknologi mesin rajang multiguna dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan standarisasi spesifikasi dan mutu.
- f) Mengadakan pelatihan pemanfaatan peralatan packing keripik singkong aneka rasa untuk meningkatkan perluasan pasar.
- g) Mengadakan pelatihan dan pembinaan tentang gugus kendali mutu keripik singkong aneka rasa sesuai standar mutu nasional.
- h) Mengadakan pelatihan tentang manajemen, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar keripik singkong aneka rasa.

Partisipasi mitra terhadap pelaksanaan program IbM Keripik Singkong Aneka Rasa sebagai berikut:

- a) Tanggapan dari pengusaha mitra (Cakol), mereka mengharapkan adanya kesinambungan bimbingan dan penyuluhan. Utamanya untuk meningkatkan dan penyempurnaan program pengembangan usaha dalam hal teknis produksi yang efisien dan pemasaran.
- b) Peserta mitra sejak awal pertemuan, memperhatikan dengan cermat materi awal yang disampaikan sampai selesai yang dilakukan tim secara bergiliran. Hal ini dapat dilihat dari antusias pertanyaan yang diajukan oleh para peserta mitra terhadap informasi yang disampaikan dari tim.

5. Kesimpulan

Kesimpulan hasil kegiatan IbM keripik singkong aneka rasa pada kelompok usaha Cakol sebagai berikut:

- a) Pelaku bisnis makanan ringan (keripik singkong, talas dan kentang) termasuk bisnis yang sederhana, mudah, dan fleksibel dalam sisi permodalan, dalam arti-an dengan modal sedikit atau besar pun bisnis ini bisa dimulai dan dijalankan
- b) Semakin banyak pelaku pada bisnis keripik singkong aneka rasa ini berarti semakin ketat dalam hal kompetisinya.
- c) Semakin banyak pelaku bisnis keripik singkong aneka rasa berarti target market bisnis ini memang sangat luas dan masih terbuka peluangnya.
- d) Cara pemasaran juga penting untuk diperhatikan karena ini mempengaruhi konsumen untuk memilih dan membelinya. Dengan rasa yang enak serta aneka rasa dan kemasan (packing) yang menarik dan harga yang terjangkau tentu akan menjadi pertimbangan konsumen untuk membeli.

Saran-saran yang disampaikan sebagai berikut:

- a) Kemasan dan logo branding keripik singkong yang menarik akan selalu menarik pelanggan baru untuk membeli dan memudahkan produk tersebut untuk diingat oleh konsumen.
- b) Cara Sukses Bisnis keripik singkong yaitu merancang desain kemasan. Apalagi bila gambar produk kemasan mampu membuat konsumen penasaran ingin segera mencicipinya.
- c) Dibutuhkan kreatifitas yang tinggi untuk membuat kemasan atau logo serta gambar pada kemasan. Bahkan bagi produsen besar yang telah memiliki brand kuat di masyarakat, mereka berani mengeluarkan dana besar hanya untuk membuat desain, logo, dan slogan untuk produk baru yang akan diluncurkan.
- d) Setiap wirausaha keripik singkong selalu bersaing pada “rasa”, rasa enak merupakan acuan pertama pada bisnis makanan, dan kebanyakan yang terjadi, bahwa rasa enak tersebut adalah hasil dari duplikasi rasa pada produk produk yang telah umum beredar.

Daftar Pustaka

Anonim. 2008. *Kripik Singkong*. (<http://www.bankresep.wordpress.com/>)

Anonim. 2008. *Ubi Kayu (Mannihot esculenta sebagai Alternatif Pengganti Bensin (Bioetanol Ramah Lingkungan)*. (<http://www.isnamurti.com/>)

Intan, Devi. A,dkk. 2008. Laporan Usaha Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa. Nganjuk; SPP-SPMA Pemkab.

Rukmana R. 2007. *Ubi Kayu, Budidaya, dan pascapanen*. Jakarta: Kanisius.

Tri Radiyati dan Augusto, W. M. 2008. *Pendayagunaan Ubi Kayu*. Subang: Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 2008, Hal. 18 – 27.

Widianta,A. dan Widi PD., 2008. *Ubi kayu (mannihot esculenta) sebagai bahan alternatif pengganti bensin (bioetanol) yang ramah lingkungan*. [terhubung berkala] www.scribd.com (23 November 2012)

..... *Tepung Singkong Dalam: Paket Industri Pangan*. Bogor : Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, 2009. Hal. 1.

.....*Tape Ketan.Dalam: Profil industri*. Jakarta: Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil, Departemen Perindustrian <http://www.bankresep.wordpress.com/>. Oktober 2013)

.....*Tepung Singkong dalam: Paket Industri Pangan*. Bogor: Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, 2009 Hal 1.

